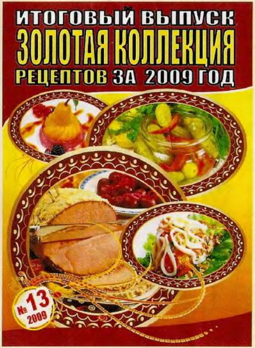
ЖДИТЕ В ЯНВАРЕ!
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ПОДАРОК К НОВОМУ ГОДУ!



Представляем вашему вниманию **итоговый выпуск «Золотой коллекции рецептов» за 2009 год**.

Мы тщательно и с любовью отобрали самые удачные и 100% проверенные рецепты, которые уже заслужили множество одобрительных откликов наших читателей, авторы которых становились неоднократными победителями нашей газеты.

В брошюре вы найдете рецепты на все случаи жизни: для шикарного праздничного обеда и тихого семейного ужина, отличные соленья и заготовки, традиционные и необычные блюда к Новому году, Рождеству, Дню Влюбленных, 23 февраля, Масленице, 8 Марта, и Пасхе. Эта брошюра станет отличным подарком всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии, ведь она вполне способна стать настольной кулинарной книгой.

Спецвыпуск
"Золотая коллекция рецептов"
№ 47 декабрь 2009 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А. А.
Установочный тираж: 83045 экз.
Заказ № 3295
Цена свободная.

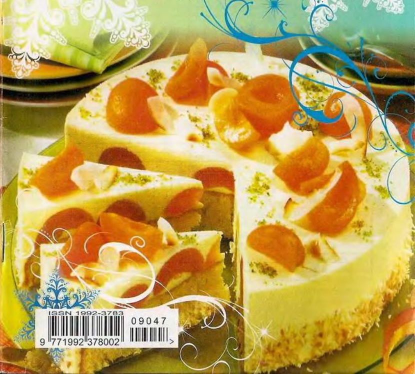
Номер подписан в печать 01.12.2009
по графику: 18.00, фактически: 18.00.

Адрес типографии: 606007
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.
Регистрационное свидетельство СМИ ПИ №ФС77-34500 от 04 декабря 2008 г.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ выпечки и десертов К РОЖДЕСТВУ №47

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ



ISSN 1992-3783
09047



Торт «Наполеон Бонапарт»

Зайцева Елена, г. Тольятти

Тесто:
3 яйца,
250 г маргарина,
1 ст. воды,
ванилин,
1 ст. л. лимонного сока,
мука.
Крем:
1 л молока,
1,5 ст. сахара,
5 белков,
4 ст. л. муки,
200 г слив. масла.

Маргарин растопить, муку просеять. Все ингредиенты соединить и замесить густое, но эластичное тесто, затем уложить в миску, прикрыть салфеткой и на 2 ч. поставить в холодильник.

Затем тесто разделить на 12 равных частей и раскатать тонкими, круглыми лепешками. Выпекать при 180°С 2-3 мин.

Для крема: молоко довести до кипения, добавить сахар и тщательно перемешать. Отдельно взбить с сахаром белки, во взбитую массу ввести молоко и муку.

Вымешать эту массу венчиком до однородной массы. При непрерывном помешивании молока ввести в него эту массу и заварить крем (кипятить 2-4 мин.). Сняв с огня, крем остудить. Размягчить сливочное масло и взбить его с остывшим кремом. Коржи промазать кремом, присыпать измельченными грецкими орехами. Верх и бока торта присыпать тертым шоколадом.

Павлова Ольга, г. Новошахтинск

Баба «Новогодняя»

500 г яблок.
Для теста:
1 ст. муки,
1/2 ст. молока,
5 ст. л. слив. масла,
2 ст. л. сахара,
4 желтка,
2 яйца,
щепотка соли,
1/2 ст. изюма,
7 г сухих дрожжей,
3 белка,
по щепотке корицы и кардамона,
тертая цедра 1/2 лимона,
1 ч. л. молотых сухарей.
Для сиропа:
2,5 ст. л. сахара,
тертая цедра и сок 1 апельсина,
сок 1/2 лимона,
2 ст. л. красного вина.

Растворить дрожжи в небольшом количестве теплого молока, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ч. л. муки. Перемешать, дать немного подойти.

Взбить 4 ст. л. размягченного слив. масла. Добавить оставшийся сахар, соль, желтки, яйца и хорошо перемешать. Затем влить в эту массу дрожжевую смесь, всыпать оставшуюся муку, добавить изюм, вымесить тесто, накрыть и оставить на 1 ч. в теплом месте.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими кружками, посыпать мукой. Взбить белки с корицей, кардамоном (или имбирем) и цедрой лимона. Тесто перемешать с яблоками, аккуратно ввести белки. Дать постоять 45 мин. Смазать форму для выпечки оставшимся сливочным маслом, посыпать сухарями. Влить тесто и выпекать в разогретой до 190°С духовке 45 мин.

Для сиропа: вскипятить 1/4 ст. воды с сахаром и апельсиновой цедрой.

Снять с огня, влить вино, апельсиновый и лимонный соки, перемешать. Переложить бабу из формы на блюдо, равномерно пропитать сиропом.



Смирнова Кристина, г. Брянск

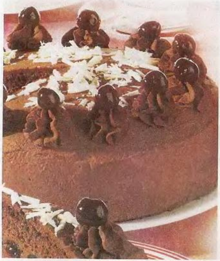
Печенье с кофе «Мечта»

100 г слив. масла,
1/2 ст. сахара,
1 яйцо,
2 ч. л. растворимого кофе,
1/2 ч. л. соды,
1/2 ст. орехов,
1/2 ст. муки.

Все продукты смешать. Тесто должно быть густым и липким. Выложить на смазанный растительным маслом противень и разровнять мокрыми руками. Печь 15-20 мин. при 200°С. Готовый корж разрезать на печенья.

Мышкина Светлана, г. Моршанск

Торт «Шоколадница»



9 яиц,
2 ст. л. водки,
10 ст. л. сахара,
10 ст. л. толченых орехов,
4 ст. л. толченых сухарей.
Крем:
1 б. сгущенного молока,
200 г слив. масла,
5-6 ч. ложек какао.

Приготовить тесто и выпекать в форме. Когда торт остынет, разрезать острым ножом на 2 половины, пропитать сиропом.

Для сиропа: 1/2 ст. сахара растворить в 1/2 ст. горячей воды, охладить и добавить 2-3 ст. л. водки. Оба коржа промазать кремом и украсить по желанию.

Лебедева Нина, г. Тобольск

Шоколадно-кокосовые пончики

1 пакетик сухих дрожжей,
1 ст. теплой воды,
1 ч. л. соли,
1/4 ст. сахара,
1 яйцо,
1/2 лимонного сока,
5 ст. муки,
100 г слив. масла,
растит. масло,
2 ст. л. растопленного шоколада,
1/4 ст. кокосовой стружки.

Растворить дрожжи в 1/2 ст. теплой воды. В другой посуде в оставшейся воде растворить соль и сахар. Постепенно добавить яйцо, лимонную кислоту, муку и масло.

Вымешивать тесто около 8 мин. Дать подняться в течение 30 мин., затем взбить тесто, чтобы выпустить воздух и остановить брожение. Дать еще подняться в течение 10 мин.

Стаканом вырезать кружочки небольшого диаметра.

Переложить пончики на слегка присыпанный мукой противень. Положить в теплое закрытое место на 30 мин. Жарить в кипящем масле, остудить, обмакнуть пончики с одной стороны в растопленный шоколад. Посыпать кокосовой стружкой.

Совет: ***Более калорийное топленое масло (в нем содержится около 98% жира, в то время как в сливочном всего 82-84%) вы можете приготовить и в домашних условиях. Для этого всего лишь перетопите имеющееся у вас сливочное масло.***



Воробьева Любовь, г. Ревда

Пирожное «Секрет тропиканки»

2 банана,
1 ст. сахара,
3 яйца,
1 ст. л. лимонного сока,
1/2 ч. л. соды,
2 ст. л. слив. масла,
панировочные сухари,
1,5 ст. муки.

Банан натереть на крупной терке, положить в растопленное сливочное масло, всыпать сахар и хорошо перемешать. Добавить яйца, сок лимона, соду и муку. Выпечь в формочках, смазанных маслом и посыпанных сухарями.

Готовые изделия смазать сверху лимонным соком и украсить кусочками фруктов (ананаса или банана).

Волкова Алла, г. Елабуга

Печенье «Солнышко»

1 ст. манки,
1 ст. муки,
1 ст. кефира,
4 яйца,
200 г слив. масла,
1/2 ч. л. соды,
1 ст. сахара.

Манку смешать с молоком и выдержать 5 ч. при комнатной температуре. Разбить яйца, добавить к ним сахар и растереть добела. Эту массу вымешать с манкой и молоком, добавить размягченное масло, соду, соль, муку и замесить тесто. Раскатать готовое тесто в пласт и вырезать из него кружочки стаканом. Разложить на устеленный бумагой противень, выпекать в духовке при 180°С до готовности.

Федорова Галина, г. Липецк

Пирог «Шокко»

3 ст. л какао,
100 г панир. сухарей,
1 ст. сливок,
2 ст. л. слив. масла,
1/4 ст. сахара,
2 яйца,
1 ст. муки,
1/2 ч. л соды,
1 ст. л. коньяка.

Какао смешать с сухарями, добавить сливки, размешивать 10 мин. Масло смешать с сахаром, растереть, добавить желтки, муку, соду, размоченные сухари и коньяк. Взбить белки с сахаром и добавить в тесто.

Тесто поместить в форму и запекать до готовности.

Соловьева Ольга, г. Киров

Торт «Кокосовый»

Тесто:
1 ст. муки,
2 ст. л. слив. масла,
2 желтка.
Начинка:
1/2 ст. молока,
1 ст. 33% сливок,
2 плитки темного шоколада,
2 яйца,
хлопья миндаля,
кокосовая стружка.

Просеять муку, добавить размягченное масло, желток, немного воды и вымесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пленку и убрать на 1 ч. в холодильник.

Для начинки: довести до кипения молоко со сливками, затем положить туда шоколад и взбитые яйца, перемешивать до однородности.

Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности, уложить в форму, закрыв дно и бортики, заполнить доверху сухой фасолью. Выпекать при 200°С до золотистого цвета.

Вынуть, освободить от фасоли, остудить, заполнить шоколадной массой и печь еще 5-10 мин.

Полностью остудить, посыпать кокосовой стружкой или миндальными хлопьями.

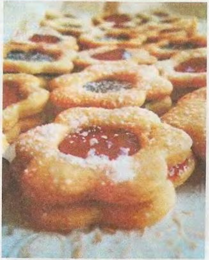
Беляева Наталья, г. Венев

Печенье «Угощенье»

Тесто:
3,5 ст. муки,
500 г слив. масла,
2 ст. сахара,
7 яиц,
любое повидло.
Помадка:
1 ст. л. какао,
1 ст. л. сахара,
1 ст. л. слив. масла.

Для теста: слив. масло взбить с сахаром, добавить яйца и взбивать еще 10 мин. Всыпать в массу муку, замесить тесто, раскатать его в пласт и вырезать стаканом кружочки. Выложить кружочки на покрытый калькой противень и выпекать в духовке при 200°С до готовности. Готовые кружочки склеить по два тонким слоем любого повидла.

Для помадки: масло растопить, добавить сахар, какао и варить до загустения. На каждое печенье нанести рисунок из полученной помадки.



Совет: ***Если дрожжи заморожены, подержите их перед употреблением несколько минут в подогретом (но не горячем) молоке. Это позволит сохранить их качество.***

Попова Мария, г. Губаха

Клубничный тортик «Соблазн»

Тесто:
4 яйца,
3/4 ст. сахара,
1 щепотка соли,
по 1/2 ст. молотых орехов и муки,
1 ст. л. крахмала,
2 ч. л. разрыхлителя,
3/4 ст. л. клубничного конфитюра.
Крем и украшения:
2/3 ст. л. желатина,
1,2 кг клубники (замороженной),
по 1,5 ст. ванильного йогурта и сливок,
1 лимон,
1,5 ст. л. сахара.

Для теста: смешать яйца, 4 ст. л. воды, сахар, соль, перемешать с яичной массой орехи, муку, крахмал и разрыхлитель. Выстелить разъемную форму (диаметром 28 см) бумагой и выложить тесто. Выпекать 30 мин. при 180°С. Корж опрокинуть на решетку, дать остынуть, затем разрезать на 3 коржа и намазать конфитюром.

Для крема: замочить желатин. 300 г клубники нарезать, 600 г целых ягод перемешать с йогуртом, тертой цедрой лимона, отжатым лимонным соком, сахаром и сделать пюре.

Распустить желатин на водяной бане и перемешать с 3 ст. л. клубничного крема. Затем смешать массу с оставшимся кремом. Охлаждать 10 мин.

Взбить сливки. Когда крем начнет застывать, перемешать и добавить кусочки клубники и сливки. Промазать все коржи кремом, уложить друг на друга, охлаждать 2 ч., украсить оставшейся клубникой, разрезанной на половинки.



Васильева Ирина, г. Серов

Кексы «Ванильные»

3 яйца,
1 ст. сахара,
100 г майонеза,
1/2 ч. л. соды,
1 ст. л. 6% уксуса,
ванильный сахар,
изюм или орехи,
1 ст. муки.

Яйца взбить с сахаром, добавить майонез, погасить соду уксусом. Добавить ванильный сахар и орехи, хорошо перемешать и добавить муку. Тесто должно быть как густая сметана. Формочки выстелить пергаментом, духовку разогреть до 180°С и выпекать 45 мин.

Готовые кексы посыпать сахарной пудрой.

Богданова Татьяна, г. Брест

Шарлотка «Зимний вечер»

1 ст. муки,
1,5 ст. сахара,
4 яйца,
слив. масло,
800 г груш.

Отделить желтки от белков, взбить отдельно с сахаром, затем смешать вместе, всыпать муку и перемешать. Груши нарезать дольками, затем перемешать с жидким тестом. Выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать 40 мин. при 200°С.



Совет: ***Сливочное масло, пролежав в холодильнике некоторое время, теряет свой вкус. Чтобы оно обрело первоначальную свежесть, поместите в него кусочек моркови на 2 ч.***

Тарасова Маргарита, г. Жердевка

Пончики «Любимые»

12 ст. л. муки,
15 г дрожжей,
1 ст. молока,
3 желтка,
1 ст. л. сахара, соль, сахарная пудра,
1 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. коньяка,
растит. масло.

Дрожжи развести в молоке, всыпать сахар и поставить в тепло на 20 мин. В глубокую посуду всыпать муку, вылить в нее молоко с дрожжами, добавить желтки, сливочное масло, коньяк и соль. Перемешать все и оставить в тепле еще на 40 мин. Когда тесто подойдет, раскатать его в пласт толщиной 2 см, вырезать стаканом кружочки с дырочками и оставить расстояться на 20 мин. Обжарить пончики в растит. масле и посыпать сахарной пудрой.

Соколова Светлана, г. Глазов

Сладкие ватрушки «Праздничные»

500 г готового дрожжевого теста,
500 г творога,
3-5 желтков,
1/2 ст. сахара,
1 ч. л. апельсиновой цедры.

Творог протереть через мелкое сито, добавить сырые яичные желтки, сахар и цедру. Из дрожжевого теста сформировать лепешки толщиной 2-3 см.

Уложить сверху начинку и испечь на смазанном растит. маслом противне.

Совет: ***Перед тем как положить изюм в тесто, его необходимо промыть и просушить чистой салфеткой. Если этого не сделать, то в тесте вокруг влажных сухофруктов образуются пустоты.***



Михайлова Светлана, г. Уфа

Пирог «Улет»

1 кг творога,
2 яйца,
4 ст. л. сахара,
5 ст. л. манной крупы,
2 банана,
сметана.

Творог, яйца и сахар растереть, добавить манную крупу, нарезанные кусочками бананы.
Выложить тесто в форму, хорошенько разровнять, смазать сверху сметаной и запечь в духовке.

Семенова Альбина, г. Суздаль

Курник «Рождественский вечер»

Готовое слоеное тесто.
Блинное тесто:
1/2 ст. молока,
1/4 ст. муки,
1/2 яйца,
1 ст. л. растит. масла,
соль, сахар.
Начинка:
500 г куриного мяса,
1 ч. л. муки,
2 яйца,
200 г грибов,
1/2 ст. риса,
2 ст. л. слив. масла,
соль, перец, зелень.

Подготовить три вида фарша:
Куриное филе отварить и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить из спассерованной на масле муки и куриного бульона белый соус (50 г) и заправить им мясо.
Сварить рассыпчатый рис, заправить его маслом, добавить рубленые яйца, зелень.
Грибы нарезать ломтиками и обжарить на масле, заправить белым соусом, солью и перцем.
Приготовить блинное тесто и выпечь тонкие небольшие блинчики.
Слоеное тесто, раскатать в тонкий пласт и вырезать 2 круглые заготовки разного диаметра.
Меньшую заготовку переложить на противень, смоченный холодной водой, края обрезать острым ножом и поверх нее положить блинчик. Укладывать на него слоями начинки, каждую из них перекладывая блинчиками, в такой последовательности: сначала из мяса, затем из риса и из грибов. Последнюю рисовую начинку выложить горкой, накрыть блинчиком, а затем второй заготовкой из слоеного теста. Соединить края нижней и верхней заготовок, смазать их яйцом и защипать красивым швом.
Поверхность пирога оформить украшениями в виде цветов, из обрезков теста. Все смазать взбитым с маслом яйцом и выпекать пирог в умеренно разогретой духовке 1 ч.

Белова Надежда, г. Кемерово

Булки «Приятного аппетита»

2 ст. муки,
20 г свежих дрожжей,
3/4 ст. молока,
2 яйца,
1/2 ст. сахара,
2 ст. л. слив. масла,
тертая цедра
1 лимона,
2/3 ст. изюма,
соль.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. муки, перемешать все и оставить в теплом месте на 20 мин.
Замесить опару, дать ей подойти в теплом месте в течение примерно 20 мин. Оставшуюся муку насыпать горкой, сделав в центре углубление. Добавить 1/2 ст. сахара, 1 яйцо, цедру лимона, щепотку соли и дрожжевую опару. Замесить тесто, добавить сливочное масло, промытый и обваленный в муке изюм и перемешать. Оставить тесто в тепле еще на 1 ч.
Ложкой выложить на смазанный противень лепешки, оставить их еще на 20 мин., затем смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и выпекать в духовке при 225°С 20 мин.

Совет: ***Сахарную пудру перед использованием просейте, а имеющиеся в ней комочки предварительно размельчите скалкой между двумя чистыми салфетками.***

Иванова Тамара, г. Тула

«Абрикосовые квадратики»

1/3 ст. тертого миндаля,
3/4 ст. муки,
2,5 ст. л. сахара,
100 г слив. масла,
1 яйцо,
700 г конс. абрикосов.
Верхний слой:
по 3 ст. л. геркулесовых хлопьев, муки и сахара,
1 ст. л. корицы,
1 ст. л. слив. масла.

Разогрейте духовку до 180°С. Миндаль, муку, сахар, яйцо и масло перемешайте в кухонном комбайне. Выложите в форму, смазанную маслом, и покройте абрикосами, отступив 2,5 см от края.
Верхний слой: замесите тесто из указанных выше продуктов, разложите на абрикосы и запекайте в духовке 50 мин.
Разрежьте в форме пирог на квадраты.



Совет: ***Творог может оказаться сырым. Сырой творог заверните в марлю или салфетку, положите на плоскую дощечку, придавив грузом. Лишняя жидкость вытечет.***

Кузнецова Нина, г. Туринск

Шоколадный торт с амаретти

350 г печенья амаретти,
175 г темного шоколада,
2,2 ст. 33% сливок,
4 ст. л. коньяка,
3 ст. л. сидра,
какао-порошок.

Поломать шоколад на кусочки, положить в миску, влить сливки, растопить на водяной бане и остудить. Затем взбить миксером, чтобы получилась холодная кремовая смесь.

Смешать коньяк с сидром и окунать печенье по одному сначала в бренди, потом в шоколадный крем, уложить слой печенья на дно формы для пудинга или глубокой стеклянной миски.

Намазать слой печенья шоколадным кремом и повторить весь процесс, пока не будет 4 слоя. Положить сверху блюдце, которое помещается в форму, и поставить груз. Оставить на ночь в холодильнике.

Перед подачей окунуть форму в горячую воду на 3 сек. и перевернуть торт на блюдо. Поставить обратно в холодильник на 15 мин., дать затвердеть и посыпать какао.

Совет: *Вместо пищевой соды в тесто можно добавлять специальный разрыхлитель.*



Петрова Маргарита, г. Омутнинск

Торт «Клубника»

250 г маргарина,
1,5 ст. сахара,
8 желтков,
2 ст. муки,
сода на кончике ножа
Начинка:
1 кг клубники (замороженной),
1 ст. сахара,
8 белков,
10 г желатина.

Масло растереть с сахаром, добавить желтки, соду и просеянную муку. Замесить тесто, разделить на 3 части. Каждую часть теста поместить в отдельную форму для торта или на противень (на смазанный жиром пергамент) и выпечь. Клубнику растереть в однородную массу, добавить сахар, набухший в воде разведенный желатин и взбитые в густую пену белки. Приготовленной массой промазать выпеченные круги торта, сложить, поверхность украсить любым кремом и клубникой.

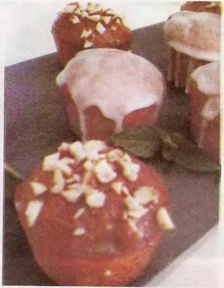
Новикова Елена, г. Давлеканово

Кексики «Вкусняшка»

3/4 ст. сахара,
1/2 ст. растит. масла,
2 яйца,
2 ст. муки,
3/4 ст. молока,
1 ч. л. разрыхлителя,
1 пакетик ванильного сахара.

Смешать все ингредиенты миксером. Смазать формы для кексов растит. маслом и заполнить их на 2/3 тестом. Выпекать при 170-180°С 20-25 мин.

Совет: *Чтобы быстрее взбить сливочное масло, нарежьте его небольшими кусочками, положите на тарелку и поместите в кастрюлю с горячей водой. Как только масло размягчится, приступайте к процедуре взбивания.*



Морозова Лада, г. Уфа

Торт с мороженым «Айсберг»

Тесто:
1 ст. муки,
1 ст. сахара,
12 яиц,
1 ст. крахмала.
Начинка:
400 г вишни (замороженной),
500 г мороженого.
Глазурь:
3 белка,
3/4 ст. сахара,
лимонная кислота,
100 г орехов.

Замешиваем тесто и выпекаем бисквит. Готовый бисквит слегка сбрызгиваем компотом и покрываем ягодами, а на них выкладываем толстый слой мороженого (мороженое должно быть очень твердое). Белки взбиваем, добавляем по капли лимонную кислоту, постепенно подсыпаем сахар и доводим до состояния густой пены, покрываем торт и посыпаем сверху толчеными орехами. Ставим торт на 4-5 мин. в верхнюю часть жаркой духовки. Едва торт подрумянится, вынимаем и подаем к столу.

Совет: *Если в бисквитное тесто добавить крахмал, то готовое изделие становится воздушным и рассыпчатым. Если же яично-сахарную смесь замешивать дольше 15 секунд, то бисквит получится плотным.*

Алексеева Антонина, г. Днепропетровск

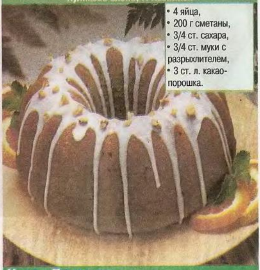


- 200 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 5 яиц,
- 1 ст. муки,
- цедра лимона или щепотка ванилина,
- 2 ст. л. какао,
- сода на кончике ножа.

Кекс «Тигровый»

- Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя, по одному, яйцо, пряности, соду, муку. Подготовленное тесто разделить на три части.
- В одну часть добавить какао, вымесить.
- В смазанную жиром форму поместить темное и светлое тесто поочередно.
- Выпекать кекс в умеренно нагретой духовке.
- Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Куликова Елена, г. Каспийск



- 4 яйца,
- 200 г сметаны,
- 3/4 ст. сахара,
- 3/4 ст. муки с разрыхлителем,
- 3 ст. л. какао-порошка.

Кекс «Лакомка»

- Взбить белки с сахаром, добавить желтки, сметану и аккуратно, чтобы белки не сели, ввести муку.
- Форму смазать жиром, обсыпать мукой.
- Одну половину теста вылить в форму, а в другую добавить какао и вылить сверху. Печь до готовности.

Баранова Татьяна, г. Воронеж



- 200 г творога,
- 1 ст. муки,
- 100 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 яичный желток,
- цедра лимона,
- сода на кончике ножа.

Творожное печенье «Люкс»

- Масло смешать с сахаром, добавить желток и творог.
- Массу перемешать, добавить тертую цедру или ванилин, соду и муку. Чайной ложкой выкладывать на смазанный противень порции теста.
- Выпекать в духовке при 180°С.

Кудрявцева Елена, г. Киев

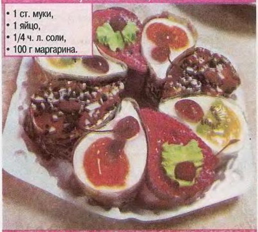


- 2 ст. овсяной крупы,
- 1 ст. молока,
- 1 ст. л. муки,
- 1 ст. л. крахмала,
- 1 яйцо,
- 5 ст. л. какао,
- 2 ст. сахара,
- 200 г творога,
- 100 г маргарина,
- 1/2 ч. л. соды,
- сахарная пудра.

Печенье «Сладкоежка»

- Геркулес залить горячим молоком, перемешать, поставить для набухания.
- В охлажденную набухшую массу добавить муку, крахмал, яйцо, какао, сахар, творог и размягченный маргарин.
- Всю массу тщательно перемешать.
- Добавить соду, слегка взбить и вылить всю массу на смазанный противень.
- Готовое печенье разрезать горячим на противне, складывать горкой, посыпая сахарной пудрой.

Кузьмина Галина, г. Киев



- 1 ст. муки,
- 1 яйцо,
- 1/4 ч. л. соли,
- 100 г маргарина.

Пирожное «Мечта»

- Замесить тесто из муки, соли, яйца и маргарина. Поставить на 1 ч. в холодильник.
- Нагреть духовку до 225°С и раскатать тесто.
- Вырезать формочкой кружочки, у половины вырезать серединку. Целые кружочки смазать водой, а сверху положить с вырезанной серединкой. Переложить на смазанный противень, выпекать 15 мин., а затем охладить.
- Наполнить пирожные любой начинкой.

Титова Маргарита, г. Донецк



- 200 г готового слоеного теста,
- 6 ст. л. сахарной пудры,
- вода,
- красный пищевой краситель,
- 2 ст. л. джема,
- 1/2 ст. 33% сливок,
- немного ванилина.

Ванильные пирожные «Наполеонки»

- Раскатать тесто и разрезать его на две полоски размером 8х30 см. Выложить тесто на влажный противень и выпекать при 220°С 10 мин.
- Смешать сахарную пудру с водой до консистенции глазури, добавить немного красителя. Одну полоску теста смазать глазурью, вторую - джемом, поверх которого выложить взбитые сливки с ванилином.
- Соединить обе полоски так, чтобы глазурь оказалась сверху, и разрезать на 8 кусков.

Гусева Галина, г. Минск



- 1 б. сгущенного молока,
- 2 яйца,
- 1/2 ч. л. гашеной соды,
- щепотка соли,
- 1 ст. муки.

Рулет на скорую руку

- К сгущенному молоку добавьте яйца, хорошо взбейте.
- Добавьте остальные компоненты и еще раз тщательно взбейте.
- Промасленную с двух сторон пергаментную бумагу положите на противень и выложите на него тесто.
- Выпекайте в духовке на слабом огне. Готовый корж намажьте джемом или вареньем и осторожно сверните в рулет.

Ильина Ольга, г. Урюпинск



- 450 г готового слоеного теста,
- 6-8 яблок,
- 6 ч. л. сахарной пудры,
- 1 ч. л. молотой корицы,
- 6 ч. л. варенья.

Яблоки в слоеном тесте

- Яблоки очистить от кожуры и семян, но не вырезать сердцевины насквозь. Варенье, сахар, корицу смешать и каждое яблоко начинить 1,5-2 ч. л. этой смеси.
- Затем раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 2-3 мм, нарезать его квадратиками, соответствующими величине яблок, и в каждый квадрат завернуть по яблоку.
- «Кульки» положить швом вниз на противень, смоченный водой, смазать яйцом, выпечь в духовке до зарумянивания и обсыпать сахарной пудрой.

Ковалева Татьяна, г. Володарск

- 2 ст. брусники (замороженной),
- 1 ст. сахара,
- 1/2 ст. сметаны.

Тесто:
- 6 яиц,
- 1,5 ст. л. сахара,
- 200 г растопленного маргарина,
- 0,5 л молока,
- 50 г дрожжей, мука.



Пирог «Веселый праздник»

- Замесить тесто, подсыпая муки столько, чтобы тесто получилось мягким. Когда тесто подойдет, выложить на смазанный жиром противень в форме пирога, дать расстояться и выпекать до готовности.
- Бруснику и 1 ст. сахара довести до кипения и залить горячий пирог.
- Как остынет, покрыть сверху взбитой с сахаром густой сметаной.

Соловьева Екатерина, г. Нижний Новгород

- По 350 г слив. масла, сахара, и муки,
- 2 ст.л. какао,
- 3 ч. л. пекарского порошка,
- 6 яиц,
- 1 пакетик ванильного сахара.



Маффины

- Яица взбить с сахаром и ванилином. Затем добавить масло, муку, какао, пекарский порошок. Заполнить формы для кексов на 3/4 объема и выпекать при 180°С.

Андреева Алла, г. Новгород

- 3 яйца,
- 3 ст. муки,
- 1 ст. сахара,
- сахарная пудра,
- слив. масло,
- 3 яблока.

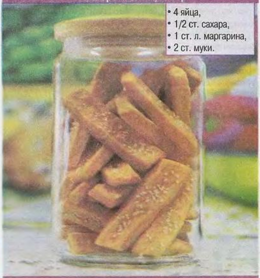


Пирог «Ждем гостей»

- Яйца взбейте с сахаром до увеличения объема в 3 раза, добавьте муки и осторожно перемешайте.
- Форму смажьте маслом, уложите яблоки, очищенные от сердцевины и нарезанные ломтиками, залейте приготовленным тестом.
- Выпекайте до готовности при 210°С.
- Пирог охладите и посыпьте сахарной пудрой.

Макарова Ольга, г. Бор

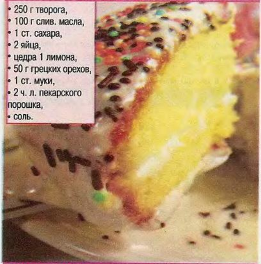
- 4 яйца,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. л. маргарина,
- 2 ст. муки.



Печенье «Палочки»

- Замесить тесто, раскатать в пласт и нарезать в виде палочек.
- Обжарить на растит. масле до золотистого цвета, обсушить на бумажном полотенце.
- Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Киселева Анна, г. Иваново

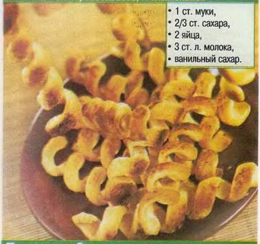


- 250 г творога,
- 100 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 2 яйца,
- цедра 1 лимона,
- 50 г грецких орехов,
- 1 ст. муки,
- 2 ч. л. пекарского порошка,
- соль.

Пирог «Творожник»

- Масло растопить, добавить сахар, взбить, добавить яйца, взбить в пену. Взбитые яйца смешать с творогом и остальными продуктами.
- Тесто выложить в противень с бортиками, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Запечь до готовности.

Комарова Любовь, г. Нижнекамск



- 1 ст. муки,
- 2/3 ст. сахара,
- 2 яйца,
- 3 ст. л. молока,
- ванильный сахар.

Печенье «Спиральки»

- Сахар, яйца, молоко и ванильный сахар размешать венчиком до растворения сахара. Полученную массу перемешать с мукой. Через 1 ч. налить тесто в бумажный корнетик и отсадить из него на смазанный маслом и посыпанный мукой противень палочки длиной 18-20 см. Выпекать палочки 5 мин. при 250°С.
- После выпечки неостывшее печенье свернуть на тонкую деревянную палочку в виде спирали, остудить и снять с палочки.

Орлова Нина, г. Курган



- 3 яйца,
- 1 ст. кефира,
- 200 г маргарина,
- 1/2 ч. л. соды,
- мука (столько, чтобы тесто получилось как на оладьи),
- любой джем.

Пирог «Сластена»

- На смазанную сковороду или противень вылить 1/2 теста, выложить джем и залить оставшимся тестом.
- Выпекать в духовке при 180°С до румяной корочки.

Голубева Олеся, г. Воронеж



- 500 г муки,
- 4 яйца,
- 1,5 ст. сахара,
- 3/4 ст. растит. масла,
- 3 ст. л. крахмала,
- 1 лимон,
- 1 ч. л. сухих дрожжей.

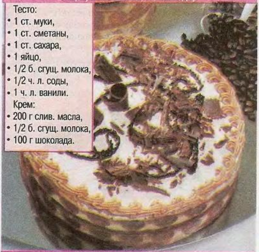
Печенье «Лимонное»

- Яйца взбить с сахаром в пену, добавить масло и взбивать, пока смесь не станет однородной. Добавить крахмал, цедру лимона и дрожжи, перемешать, постепенно добавить муку.
- Накрыть тесто влажной салфеткой и дать постоять 15 мин.
- Разделить тесто на части и каждую раскатать в пласт толщиной 5 мм.
- Вырезать кружки, смазать их взбитым желтком, положить на смазанный маслом противень, выпекать при 170°С 20 мин.

Меркушева Елена, г. Павлодар

Тесто:
- 1 ст. муки,
- 1 ст. сметаны,
- 1 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 1/2 б. сгущ. молока,
- 1/2 ч. л. соды,
- 1 ч. л. ванили.

Крем:
- 200 г слив. масла,
- 1/2 б. сгущ. молока,
- 100 г шоколада.



Торт «Вкуснее не бывает»

- Для теста: растереть сахар с яйцом, добавить сметану, сгущенное молоко, размешать, добавить соду, соль, ванилин и муку. Хорошо вымешать и выпечь 3 коржа.
- Для крема: мягкое масло взбить со сгущенным молоком.
- Каждый корж смазать кремом. Верх торта тоже покрыть кремом и густо засыпать шоколадом.

Лыткина Алла, г. Липецк

- 2 ст. муки,
- 200 г маргарина,
- 2 яйца,
- 2 сладких творожных сырка,
- 1/4 ч. л. гашеной соды.



Печенье «Розочки»

- Вымесите тесто из муки, гашеной соды, маргарина, яиц и творожных сырков.
- Тесто раскатайте и смажьте взбитыми белками с сахаром, сформируйте рулет. Затем разрежьте на кусочки шириной 2 см и выложите их на смазанный противень.
- Выпекайте в духовке 25 мин. при 200°С.

Виноградова Олеся, г. Шахтинск

- 1 ст. муки,
- 1/2 ст. сахара,
- 150 г слив. масла,
- 1 яйцо,
- ванилин,
- соль.



Печенье «Десертное»

- Взбить в миске яйцо с сахаром, добавив немного соли.
- Добавить муку, хорошо перемешать.
- Выложить массу на доску, ввести сливочное масло, ванилин и месить руками. Раскатать скалкой.
- Нарезать печенье правильной формы и поставить в средне нагретую печь на смазанном сливочным маслом противне при 200°С.

Турова Любовь, г. Киев

- 1 ст. сахара,
- 3 яйца,
- 1 ст. сметаны,
- 1,5 ст. муки,
- ванилин.



Пирог «Сладкая жизнь»

- Яйца взбейте с сахаром. В эту массу добавьте сметану, муку и ванилин.
- Тщательно замесите тесто. Глубокую сковородку смажьте растит. маслом, выложите в нее тесто и выпекайте в духовке при 280°С.

Козлова Наталья, г. Жуковский

Пирожки с вишней «Особенные»

Тесто:
1,7 ст. муки,
3 ст. л. слив. масла,
соль.
Начинка:
1 кг вишни (замороженной),
3/4 ст. сахара,
1 ст. л. молотых сухарей.

Вишни посыпать сахаром и оставить на 1 ч., дать стечь соку. Замесить тесто из сливок, муки и соли, раскатать в пласт, смазать растопленным сливочным маслом, сложить втрое и поставить в холодное место на 10 мин.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, разрезать его на квадраты 12-14 см, положить на каждый 1 ст. л. вишен, смешанных с молотыми сухарями. Завернуть углы внутрь в виде конверта, слегка прижав середину и края.

Смазать пирожки взбитым яйцом и выпечь в духовом шкафу на сильном огне. Готовые пирожки, вынув из духовки, посыпать сахаром.

Такие же пирожки можно приготовить с начинкой из мяса.

Совет: *Прежде чем вводить в приготовляемую смесь (крем или тесто) ванилин или лимонную кислоту, разбавьте их теплой водой. Это позволит равномерно ароматизировать всю массу.*

Рябоконева Елизавета, г. Семенов

Кекс с сухофруктами

1,5 ст. муки,
3 яйца,
3/4 ст. сахара,
4 ст. л. изюма,
100 г чернослива,
80 г фиников,
1/2 ст. крепкого чая,
1/2 пакетика разрыхлителя,
1 ч. л. корицы.

Сухофрукты нарежьте кусочками, залейте горячим чаем и оставьте на 30 мин. Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, разрыхлитель, пряности, подготовленные сухофрукты вместе с чаем и замесите тесто. Тесто выложите в форму, выстеленную пергаментом, и выпекайте при умеренной температуре 1 ч.

При подаче кекс выложите из формы, пергамент удалите. Разрежьте кекс на порции и оформите листиками мяты.

Смирнова Анна, г. Арзамас

«Орешки»

2 ст. муки,
2 яйца,
1/2 ст. сахара,
250 г маргарина,
1/2 ч. л. соды,
1 ч. л. 9% уксуса,
1 б. сгущенного молока,
200 г орехов.

Белки взбейте в пену. Желтки разотрите с сахаром. Соду погасите уксусом. Маргарин разотрите с мукой, добавив соль и ванилин. Все тщательно перемешайте и замесите густое тесто.

Выпекайте половинки «орешков» в специальной форме. Охладите, обровняйте края. Наполните половинки кремом и сложите по две в виде «орешка».

Для крема: сгущенное молоко отварите, охладите и перемешайте с орехами.

Совет: *Если у вас постоянно отсыревает соль, бросьте на дно солонки несколько рисовых зерен. Рис бу>ет впитывать влагу, и соль останется сухой.*

Сурикова Елена, г. Можайск

Пирожное со взбитыми сливками

2 ст. муки,
160 г слив. масла,
2 ст. воды,
10 яиц,
0,5 л 33% сливок,
2 ст. малины (замороженной),
1 ст. сахара,
1 ст. л. сахарной пудры,
1 ч. л. крахмала.

Воду с солью и маслом довести до кипения, всыпать муку и проварить 5-6 мин., непрерывно помешивая. Загустевшую массу слегка охладить и ввести по одному яйца, непрерывно взбивая. Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить в виде булочек диаметром 23 см на слегка смазанный маргарином противень. Выпекать 25 мин. при 210°С, затем нагрев уменьшить до 100°С и подсушить булочки. С апельсина срезать цедру тонкими полосками, из мякоти отжать сок.

Малину растереть с сахаром и варить на слабом огне, помешивая; довести до кипения, влить крахмал, разведенный апельсиновым соком, и вновь дать закипеть. Охладить. Сливки взбить с сахарной пудрой. У каждой булочки срезать верхнюю часть, заполнить внутреннюю полость сначала малиновой массой, затем взбитыми сливками, посыпать цедрой и накрыть верхушкой.



Котова Евгения, г. Нижний Тагил

Слоеное пирожное «Лакомка»

300 г готового слоеного теста,
100 г слив. масла,
1/2 б. сгущенного молока,
50 г мармелада,
50 г шоколада,
2 ст. л. муки,
взбитые сливки.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 45 мм. Вырежьте лепешки формочкой в виде звездочек. Выпекайте на влажных противнях 15-20 мин. при 260°С. Охладите. Масло взбейте в пышную пену, постепенно добавляя сгущенное молоко. В конце перемешайте полученный крем с растопленным шоколадом.

Выпеченные звездочки склейте попарно кремом, украсьте кубиками мармелада. Подавайте со взбитыми сливками.

Совет: *Хорошая глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, добавив 1/2 ст. ложки воды или молока. Ею покрывают верх торта.*



Груша с сырным кремом

Семенова Маргарита, г. Казань

2 груши,
сок 1/2 лимона,
1/2 ст. белого сухого вина,
1/2 ст. шампанского,
2 ст. л. сахара,
ванилин,
250 г готового слоеного теста,
1 яйцо,
2 ст. л. фисташек,
30 г сыра,
1 ст. л. бисквитных крошек,
3 ст. л. рубленых грецких орехов.

Груши очистите, разрежьте пополам, удалите семена и часть мякоти. Сбрызните лимонным соком.

Белое вино смешайте с шампанским, сахаром и ванилином, доведите до кипения, положите груши и припускайте 5 мин.

Для начинки: сыр разомните, смешайте с хлебными крошками и орехами. Груши обсушите и наполните начинкой.

Вырежьте из пергамента шаблон по форме груш. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырежьте по шаблону 4 основания. Разложите их на смазанном маслом противне, смажьте взбитым яйцом, сверху уложите груши начинкой вниз и запекайте 10-12 мин. при 180°С.

При подаче положить в тарелку по запеченной половинке груши. Оформить листьями мелиссы.

Якушева Анна, г. Канск

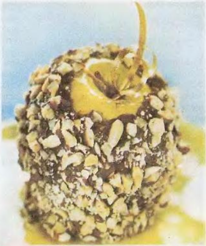
Десерт «Яблочко»

5 яблок,
1 ст. л. лимонного сока,
6 ст. л. слив. масла,
3/4 ст. сахара,
3/4 ст. овсяных хлопьев,
1/2 ст. муки,
1 ч. л. корицы.

У яблок удалить сердцевину, выложить на блюдо. Сбрызнуть лимонным соком. Отдельно растопить масло и перемешать с остальными компонентами.

Равномерно покрыть яблоки приготовленной смесью и выпекать в духовке при 220°С 15 мин., пока яблоки не станут нежными.

Подавать яблоки к столу можно теплыми или охлажденными. По желанию украсить взбитыми сливками.



Совет: *Употребляйте крем сразу после приготовления, а изделия из него храните в холодном месте.*

Уварова Галина, г. Серпухов

Десерт «Рождественский»

100 г конс. ананаса,
100 г клубники (замороженной),
100 г киви,
100 г манго,
щепотка красного перца,
1 ст. ликера.
Соус:
1 ст. л. замороженной малины,
1 ст. л. сахара.

Для соуса: промытую и перебранную малину растолочь, смешать с сахаром, поставить на плиту, довести до кипения.

Нарезать ананас тонкими кружками, остальные фрукты и ягоды кусочками.

На тарелку выложить четыре небольшие кружка ананаса.

Затем чередуя, выложить киви, клубнику, манго, полить соусом.

Для аромата приправить перцем.

На разогретую сковороду влить ликер, поджечь.

Когда огонь погаснет, обильно полить ликером фрукты.

Совет: *Хорошо взбитая белково-сахарная масса должна быть пышной, стойкой и нерасплывающейся. Но слишком долго взбивать белки также не рекомендуется, так как масса может осесть и стать жидкой.*

Шашкова Софья, г. Димитровград

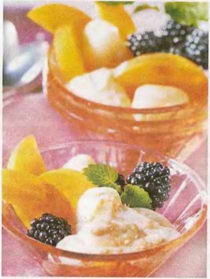
Десерт «Снежные хлопья»

1 л молока,
3 яйца,
3 ст. л. сахара,
1 ч. л. муки,
щепотка ванилина.

Отделить желтки от белков, белки взбить, добавляя соль и 1/2 сахара. В кипящее молоко ложкой класть большие хлопья пены из белков, переворачивая их, прогревать, вынимать шумовкой и раскладывать в порционные тарелки.

Для соуса: желтки растереть с остальным сахаром, добавить ванилин, муку, размешать. Разбавить кипяченым молоком, вылить в кастрюлю и на слабом огне, помешивая, прогреть до загустения. Соус быстро охладить, разлить по тарелкам и подать к хлопьям.

Совет: *Чтобы получить молочное желе, вместо воды в сахарный сироп добавляют молоко; сметанное - в почти охлажденный сироп добавляют сметану, смесь немного взбивают; кофейное-добавляют вытяжку из кофе.*



Пестова Виктория, г. Черкесск

Десерт «Банановый микс»

6 бананов,
1,5 ст. л. лимонного сока,
7 ст. л. сахара,
3/4 ст. лесных орехов,
3/4 ст. 10 % сливок,
3/4 ст. 33 % сливок.
Украшение:
2 банана,
1,5 ст. л. лимонного сока,
6 половинок лесных орехов.

Размять вилкой бананы, смешать со сливками, лимонным соком и сахаром. Измельчить лесные орехи и добавить к банановой смеси, выложить в блюдца. Нарезать бананы тонкими ломтиками поперек, сбрызнуть лимонным соком и положить сверху на банановую смесь. В центр поместить половинки орехов.

Совет: *Для того чтобы удалить тонкую коричневую оболочку с миндаля, его нужно на несколько секунд положить в кипяток. Если при надавливании оболочка миндаля отделяется, его немедленно вынимают из воды, иначе качество его ухудшается.*

Бобылева Галина, г. Новомосковск

Десерт «Восточный»

1 ст. 33 % сливок,
1 ст. л. тертой лимонной цедры с сахаром,
200 г вафель или печенья,
100 г грецких орехов,
2 ст. л. изюма,
100 г шоколада,
100 г цветного желе.

Изюм промыть, обсушить.
Орехи очистить, порубить.
Шоколад натереть на крупной терке.
Мармелад нарезать пластинками.
Сливки взбить в густую пену, добавить тертую цедру.
Все компоненты перемешать, выложить в стеклянную посуду, украсить кусочками вафель и желе.



Доронина Ольга, г. Старый Оскол

Корзиночки «Апельсинки»

4 апельсина,
100 г шоколада,
5 шт. шоколадного печенья,
1 ч. л. натертой лимонной цедры,
3 ст. л. молока.

Вырезать кору их верхней половины, оставив полоску шириной 1 см, изображающую ручку корзиночки.
Удалить мякоть апельсинов чайной ложкой.
Наполнить корзиночки шоколадным кремом, смешанным с накрошенным печеньем и цедрой.
Поверх крема нанести подслащенную сметану.
Для крема: шоколад смешать с молоком и уварить до загустения.

Лихачева Варвара, г. Тюмень

Мороженое «Карнавал»

1/2 ст. л. лимонного сока,
ягоды (малина, клубника или черная смородина)
200 г йогурта,
3 ст. л. меда,
1 яйцо (белок).

Размятые ягоды смешивают с лимонным соком, медом и йогуртом.
Яичный белок взбивают до устойчивой пены и соединяют с полученной смесью.
Выливают массу в чашку и ставят в морозильник на 3 ч., время от времени перемешивая. Готовое мороженое раскладывают ложкой в креманки или вазочки.
Украшают ягодами.

Совет: *Сметана будет лучше взбиваться, если в нее добавить 1 белок.*

Бокова Екатерина, г. Бор

«Снежные венки»

2 ст. сахара,
1/2 ст. воды,
3 белка,
1 ст. л. сахарной пудры.

Этими съедобными «игрушками» в старину на Руси украшали не только стол, но и елку.

Сахар залить водой и сварить густой сироп. Охлажденные белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и взбить еще раз, затем при постоянном помешивании влить горячий сахарный сироп и перемешивать до полного охлаждения.

Из промасленной бумаги свернуть конус, наполнить его приготовленной массой и выдавить на смазанный маслом противень массу в виде веночков, сердечек, цифр, букв и других фигурок.

Противень поставить в теплую духовку, чтобы изделия только подсохли.

Силина Ольга, г. Элиста

Шоколадный десерт «Объедение»

300 г груши,
1 ст. молока,
2 ст. л. слив. масла,
1/4 ст. муки,
1 яйцо,
1/4 ст. сахарной пудры,
1 ст. л. какао-порошка.

Выложить на дно посуды мелко нарезанные груши. Отдельно взбить масло и пудру. Добавить яйцо и молоко, еще раз взбить. Затем добавить муку и какао, вымесить тесто и уложить его ровным слоем на груши. Выпекать в духовке при 220°С до золотистого цвета. Затем вынуть из печи и дать постоять 5 мин.

Совет: ***Растирать желтки и взбивать белки можно только в эмалированной, фарфоровой или глиняной посуде.***



Красильникова Галина, г. Харьков

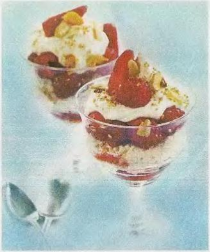
Пудинг «Яблочки-грушки»

500 г яблок,
500 г груши,
1/2 ст. сахара,
8 кусочков булки.

Яблоки и груши мелко нарезать, залить 1/2 ст. воды и варить на медленном огне 5 мин. Добавить сахар, перемешать и остудить. Хлебом выложить дно и края формы для пудинга. Сверху выложить фрукты, накрыть оставшимися кусочками хлеба и полить сиропом. Плотно накрыть тарелкой и установить сверху груз, поставить на сутки в холодильник.

Беспалова Елена, г. Орехово-Зуево

Десерт «Ягода-Малинка»



300 г замороженной малины,
3 ст. л. сахарной пудры,
миндаль.
Крем:
4 белка,
8 ст. л. сахарной пудры.

Малину посыпать сахарной пудрой и выдержать 1 ч.

Разложить малину в креманки.

Взбить в крепкую пену белки с сахарной пудрой.

Нанести ее на малину в виде конуса и украсить тонко нарезанным миндалем.

Вазочки с малиной поместить на противень и запечь в слабо нагретой духовке до подрумянивания белковой массы.

Совет: ***Перед тем как взбивать белки, особенно тщательно отделите их от желтков, так как желтки препятствуют взбиванию.***

Павлова Екатерина, г. Сызрань

Фруктовый салатик «Вкуснотища»

Апельсины,
яблоки,
бананы
и любые
другие фрукты,
мороженое.

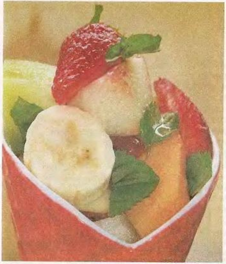
Крупные апельсины разрезать на 2 половины. Ложкой очистить кожуру от мякоти. Мякоть апельсина разрезать на средние кусочки и выложить в глубокую тарелку. Добавить яблоки, бананы и другие фрукты, перемешать. Добавить мороженое и снова перемешать. Полученным салатом начинить апельсиновые кожурки. Посыпать тертым шоколадом.

Дулепова Анастасия, г. Воронеж

Пломбир с фруктами «Заглядение»

3 ст. молока,
3/4 ст. очищенного миндаля,
1,5 ст. сахара,
6 желтков,
2 ст. сливок,
фрукты.

Миндаль размолоть, соединить с молоком, добавить 1 ст. сахара и растертые с оставшимся сахаром желтки. Полученную массу поставить на слабый огонь и, не доводя до кипения, взбить. Соединить горячую смесь со сливками, выложить в форму и заморозить. Готовое мороженое подавать к столу с кусочками фруктов (яблок, груш, бананов и др.).



Кондратьева Инна, г. Новошахтинск

Десерт «Необитаемый остров»

3 апельсина,
3 банана,
3 ст. л. меда,
3 ст. л. яблочного сока,
1/2 ст. сливок,
сахар по вкусу.

Бананы очистите, нарежьте кружочками.

Апельсины очистите, нарежьте мелкими кусочками.

Все соедините, добавьте мед и сок, перемешайте и выложите в салатницу.

Сливки взбейте с сахаром и полейте фруктовую горку.

Перед подачей на стол украсьте дольками апельсина и кружочками банана.

Гущина Анна, г. Белово

Кофейное мороженое «Дед Мороз»

4 яйца,
1/2 ст. сахара,
1,5 ст. л. растворимого кофе,
1/2 ст. воды,
1 ст. сливок,
шоколад.

Кофе залить кипятком, яйца растереть с сахаром, добавить горячий кофе, размешать, охладить.

Взбить сливки, замесить с яично-кофейной массой, разложить в порционную посуду, заморозить.

Подавая на стол, посыпать тертым шоколадом.

Русакова Галина, г. Миасс

Крем-мокко

1/2 ст. воды,
5 ч. л. растворимого кофе,
10 г желатина,
1 яичный желток,
1/2 ст. 33% сливок,
2 ст. л. орехов,
немного тертого шоколада.

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть. Кофе залить кипятком и настоять. Затем в горячем кофе размешать набухший желатин, сахар и желток, охладить. К взбитым сливкам добавить начинающий сгущаться кофейный крем и рубленые орехи и посыпать сверху шоколадом.

Совет: ***Чтобы засахарившийся мед стал жидким, его нужно подогреть на бане.***

Селиверстова Эля, г. Муром

Яблоки «Урожайный год»

8 яблок.
Начинка:
200 г грецких орехов,
3 ст. л. сахара,
1 ч. л. корицы.
Сироп:
1 ст. сахара,
1/2 ст. воды.

У яблок удалить сердцевину, не прорезая их насквозь.

Для начинки: смешать толченые орехи, сахар и корицу.

Начинить яблоки.

Для сиропа: растворить сахар в воде.

Залить сиропом яблоки и запечь.

Бурова Алла, г. Витебск

Мороженое сливочное

4 желтка,
3 ст. сливок,
1 ст. сахара,
ванилин.

Желтки разотрите с сахаром, смешайте со сливками и ванилином.

Поставьте смесь на медленный огонь и варите, постоянно помешивая, до тех пор, пока не загустеет.

Разлейте по формам и остудите.

Перед подачей к столу мороженое можно украсить ломтиками фруктов.

Совет: ***Фруктовый джем для начинки нагревают на сильном огне до 100°C (от медленного нагрева он темнеет).***

Фомичева Вера, г. Ковров

Груша в вине

500 г груши,
500 г брусники,
1/2 ст. сахара,
1/2 ч. л. лимонной кислоты.

Бруснику положить в кастрюлю, добавить воду и подогревать на слабом огне до полного размягчения.

Груши нарезать дольками, опустить на 5-7 мин. в кипящий раствор лимонной кислоты (1/2 ч. л. на 1 л воды), после чего переложить в креманки.

Брусничное пюре довести до кипения и залить им груши.



Совет: ***Кожица с яблок легко снимается, если их облить кипящей водой.***

Климова Раиса, г. Бор

Многослойный ягодный коктейль

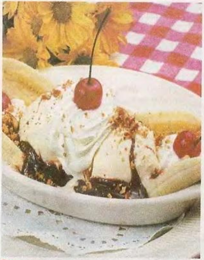
По 100 г замороженной черники,
и красной смородины,
1/3 ст. сиропа «Гренаддин»,
1,5 ст. 33% сливок,
1/2 ч. л.желатина,
1,5 ст. л. сахарной пудры,
5 г ванильного сахара.

Красную смородину перемешайте с черникой, посыпьте слегка сахаром и поставьте на холод. (можно заменить любыми другими ягодами).

Для крема: промойте желатин, откиньте на сито и смешайте с 1/2 ст. сливок (остальные сливки должны оставаться в холодильнике). Через 1,5 ч. поместите стакан в горячую воду до полного растворения желатина, затем раствор охладите. Оставшиеся сливки взбейте миксером до пышной пены, постепенно подсыпая ванильный сахар, сахарную пудру и тонкой струйкой вливая желатин.

Положите в высокий бокал смородину, налейте сироп, положите крем, снова - смородину, сироп, крем. Сверху украсьте коктейль фруктами.

Совет: *Хорошо взбитая белково-сахарная масса должна быть пышной, стойкой и нерасплывающейся. Но слишком долго взбивать белки также не рекомендуется, так как масса может осесть и стать жидкой.*



Совет: *На заварном креме при хранении не образуется корочка, если его посыпать сахарным песком или сахарной пудрой.*

Мартынова Ксения, г. Нижний Новгород

«Банановый кораблик»

2 банана,
150 г мороженого,
1 ст. молока,
1 яйцо,
3 ст. л. сахара,
1 ч. л. муки.

Разрежьте бананы пополам вдоль и разложите их по краям блюда. В середину поместите три шарика мороженого. Полейте их сверху заварным соусом и украсьте взбитыми сливками, а также яркими ягодами или вишнями.

Для соуса: размешайте яйцо с мукой, добавьте 1/4 ст. молока, снова перемешайте. В другой емкости вскипятите остальное молоко с сахаром и сразу же влейте его тонкой струйкой в яично-мучную массу, непрерывно помешивая. Затем все поставьте на огонь и доведите до загустения, но не кипятите. Соус остудите.